http://www.rehmani.net
Sabzwari Publishers
پان کھانے کا طریقہ اور اس کے طبی فوائد کے متعلق ایک خوبصورت رسالہ
پان کی شان
از قلم
شیخ التفسیر والحدیث استاذ العلماء رئیس التحریر
علامہ مفتی محمد فیض احمد اویسی قادری رضوی مدظلہ العالی
باہتمام
مولانا حافظ عبد الکریم قادری رضوی
Mobile : 0303-7297476
Ph : 2441437
ناشر
سبزواری پبلیشرز
آر-بی 11/49 عبد الحکیم خان روڈ رتن تلاؤ اسٹریٹ نزد فریئر مارکیٹ کراچی-پاکستان

پان کی شان

تصنیف : فیضِ ملت، آفتابِ اہلسنّت، امام المناظرین، رئیس المصنفین
حضرت علامہ الحافظ مفتی محمد فیض احمد اویسی رضوی مدظلہ، العالی

بسم اللّٰہ الرحمن الرحیم

نحمدہ و نصلی نسلّم علی رسو لہ الکریم

اما بعد! فقیر اُویسی غفرلہٗ کی پیدائش پھر نشو ونما اور معاش معاشرہ سرائیکی کے ایسے علاقہ میں رہی جہاں پان کھانا تو درکنار اس کے نام سے بھی وہاں کی عوام نا آشنا ہے اگرچہ بہاولپور کی رہائش کے بعد فقیر اسے کبھی کھا پی لیتا ہے لیکن اس کی حقیقت اور تفصیل سے بے خبر تھا کہ فاضل نوجوان الحاج الحافظ مولانا عبدالکریم صاحب قادری نے پان پر رسالہ لکھنے کی فرمائش کر ڈالی انکار تو ہمارے ہاں ہے نہیں، اسی لئے اس پر کچھ لکھنا ضروری سمجھا لیکن صورتحال وہی جو اُوپر مذکور ہوئی۔ خداتعالیٰ بھلا کرے حضرت علامہ مفتی احمد میاں برکاتی مدظلہ العالی (جانشین مفتی خلیل احمد خان برکاتی علیہ الرحمۃ اور مہتمم شیخ الحدیث رئیس دار الافتاء دارالعلوم احسن البرکات حیدر آباد سندھ) کا کہ اُنہوں نے پان پر مضمون لکھا جو ترجمانِ اہلسنت کراچی کے علاوہ مجلّہ رفیق علم ۱۹۷۶ء دارالعلوم امجدیہ کراچی میں شائع ہوا، اُنہوں نے فقیر کو مضمون مذکور بھجوایا تو بہت سی باتیں فقیر کے ذہن میں پان کی تفصیل سے متعلق گھومنے لگی، اب اس پر ایک ضخیم کتاب لکھی جا سکتی ہے لیکن اختصار کے مدِنظر چند اوراق حاضر ہیں۔

ہاں مضمونِ مذکور میں فقیر نے بہت کچھ اضافہ کیا ہے۔ اس میں فقیر کی محنت تو ہے ہی لیکن فیضان ہے۔ امامِ اہلسنت اعلیٰ حضرت الشاہ امام احمد رضا خان فاضل بریلوی رحمۃ اللہ علیہ کا کہ آپ کے فتاویٰ رضویہ شریف سے بہت کچھ اس رسالے میں مضمون شامل کیا گیا ہے۔

وماتوفیقی الا باللّٰہ العلی العظیم وصلی اللّٰہ تعالیٰ علی حبیبہ

الکریم وعلی آلہ و اصحابہ اجمعین

مدینے کا بھکاری

الفقیر القادری ابوالصالح محمد فیض احمد اُویسی رضوی غفرلہٗ

۳ رجب المرجب ۱۴۲۰ء

مقدمہ

حضرت علامہ مفتی احمد میاں برکاتی صاحب مدظلہ العالی اپنے مضمون کو شعر ذیل سے شروع فرمایا۔

ہے برگ نخل فردوس بریں پان

معطر مشک بو، رنگیں حسین پان

پان وہ واحد نعمت خداوندی ہے جو ضرورت نہیں بلکہ ہر دور میں ہر محفل کی جان رہا ہے، بڑے بڑے امراء، بادشاہان اور نوابوں کے ہاں پان کی گلوریاں پیش ہونے کا منظر آج بھی آپ کتابوں میں پڑھتے ہوں گے۔ کوئی تقریب مسرت ہو یا محفل غم، پان وہاں ضرور موجود ہوگا۔ مقرر جلسہ گاہ میں تقریر کر رہا ہو یا کوئی گلوکار اپنی آواز کے جادو بکھیر رہا ہو، پان اس کے منہ میں بھی ضرور گھل چکا ہوگا، اگر آپ نے ابھی تک پان نہیں کھایا ہے تو مجھے اُمید ہے کہ آپ یہ مضمون پڑھ کر سب سے پہلا جو کام کریں گے وہ پان کھانے کا ہوگا۔ دراصل میں آپ کو آج پان کے کچھ طبی فوائد بتاتا ہوں جنہیں پڑھ کر آپ لطف اندوز ہوں گے۔

پان کے بیڑے سے جو کہاوت چلی وہ آج ہر جگہ بولی جاتی ہے۔ مثلاً کبھی آپ نے اپنے دوستوں سے کہا ہوگا کہ ''میں نے آج اس ضخیم کتاب کو مکمل کرنے کا بیڑا اُٹھایا ہے۔'' آپ کو پتہ ہے کہ ''بیڑہ'' کیا ہے اور اسے اُٹھانے کا کیا مطلب ہے؟ اگر نہیں تو میں آپ کو بتاؤں آج سے سو سال پیچھے چلیے۔

حکایت

ہندوستان کے صوبہ یوپی کے ایک مشہور شہر میں، شہر کے عمائدین کا ایک اہم اجلاس ہو رہا ہے جس میں علماء، شعراء، ادباء، امراء سب ہی موجود ہیں، کمرے میں مکمل سکوت طاری ہے، کمرے کے بیچ میں ایک خوبصورت چوکی جس پر ریشم سے کڑھا ہوا چوکی پوش بچھا ہوا ہے اور اس پر ایک تھال ہے جس پر مرادآبادی کام ہوا ہے۔ تھال میں بڑے قرینے اور نفاست سے چاندی کے ورقوں میں لپٹے ہوئے پان کے بیڑے رکھے ہیں۔ شرکاءِ مجلس کسی اہم مسئلہ پر گفتگو کے بعد قائد کے انتخاب پر غور کر رہے ہیں۔ صدرِ مجلس اعلان کر چکے ہیں کہ جو صاحب سب سے پہلے پان کا بیڑہ اُٹھائیں گے وہی قائد مانے جائیں گے۔ کافی دیر بعد ایک خوش شکل، بزرگ، سر پر عمامہ، جسم پر نفیس جبہ، خوشبو سے مہک رہے ہیں آگے بڑھے اور ایک بیڑہ اُٹھا کر منہ میں رکھتے ہیں اور ساتھ ہی حاضرین کی طرف سے نعرہ ہائے تحسین بلند ہوتے ہیں اور پھر سب لوگ بیڑے اُٹھا کر منہ میں رکھتے ہیں اُس وقت سے یہ دستور ہو گیا کہ جو شخص جس کام کے لئے اپنے کو اہل سمجھتا وہ سب سے پہلے بیڑہ اُٹھاتا۔

آغاز مضمون

پان جسے عربی میں فان تانبول (جدید عربی میں فان اور قدیم میں تانبول ہے) فارسی میں سنمبول، گجراتی میں ناگر بیلیہ اور انگریزی میں بٹیل لیف Betel Leaf کہتے ہیں اس سے کچھ قصے بھی وابستہ ہیں۔ مثلاً مشہور ہے کہ جو کوئی مرد یا عورت کسی کو پان لگا کر دے اور کھانے والے کا منہ رچ جائے تو یہ پان کھانے اور دینے والے دونوں میں محبت کی علامت ہے۔ اسی طرح مشہور ہے کہ دولہا دولہن میں سے کسی کا منہ پان کھا کر سرخ ہو جائے تو دوسرے فریق سے بڑی چاہت ظاہر ہوتی ہے۔ اگر میں آپ کے سامنے اسی طرح واقعات اور کہاوتیں پیش کرتا رہا تو شاید مضمون میں اس کی گنجائش نہ ہو، لہٰذا میں اصل مقصد کی طرف آتے ہوئے پان سے متعلق دو شعر بھی عرض کر دوں۔ ایک صاحب پان کی تھالی پیش کرتے ہوئے یوں

گویا ہوئے۔

دستِ نازک بڑھائیے صاحب
پان حاضر ہے کھائیے صاحب

ذوقِ صاحب تو اور آگے نکل گئے اور اُنہوں نے پان پر ایک بازارِ کشت وخون گرم کردیا کہتے ہیں۔

دیکھئے اے ذوق ہوں گے آج پھر لاکھوں کے خون
پھر جمایا اس نے لاکھا لعل لب پر پان کا

لوازماتِ پان

پان کے لوازمات میں کتھہ ، چونا، چھالیہ، الائچی اور سونف شامل ہیں ہم باری باری ان سب پر روشنی ڈالتے ہیں۔

پان

پان کئی قسم کا ہوتا ہے، ہر ایک کی طبیعت جدا جدا ہوتی ہے کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ پانوں میں شکر، نشاستہ کے علاوہ ایک قسم کا تیل بھی موجود ہوتا ہے دساوری پان معتدل ہوتا ہے جب کہ بنگلہ پان خشک اور گرم ہوتا ہے۔ پان، بنگال، اڑیسہ، مدراس، بمبئی، مالابار، سری لنکا اور دیگر مرطوب مقامات پر پیدا ہوتا ہے۔
ہندوستان میں بارہ تیرہ قسم کا پان ہوتا ہے، سقوطِ مشرقی پاکستان کے بعد پاکستان کے کچھ حصوں میں اس کی کاشت کے طریقے اختیار کیے گئے ہیں لیکن اب تک زیادہ کامیاب نہیں ہوئے۔ کیونکہ اس کے لئے فطری آب وہوا کی ضرورت ہے تاہم کراچی کے بعض علاقوں میں اس کی کاشت کامیاب رہی اگرچہ اس کی جسامت پیپل کے پتے سے آگے نہیں بڑھ پائی ہے اس کا مزاج گرم وخشک بدرجہ دوم ہے۔ سفید الائچی ساتھ ملا کر کھانا مصلح ہے۔

تحقیق اُویسی غفرلہ'

پان کو عربی میں التنبل و تنبول و تانبول و تامول کہا جاتا ہے۔ (بحوالہ الجواہر صفحہ ۶۲) صاحب بحر الجواہر حضرت علامہ محمد بن یوسف ہروی مرحوم لکھتے ہیں ھو ورق بارد فی الاولی ویابس فی الثانیہ وقیل مائل الی الحرانی قابض مجفف یقوی عمود الاستان وخم المعترہ و لطیب النکھتہ ویفرح القلب و شیبھی

یعنی۔

پان کی مفرح

قلب ہے اور طبیعت کو فرحت دیتا ہے، کھانے کو ہضم کرنے میں مدد دیتا ہے، دل، جگر، معدہ، دماغ، قوتِ حافظہ اور قوتِ باہ وقوتِ فہم کو مضبوط کرتا ہے۔ منہ کی خشکی کو دور کرتا ہے، جھوٹی پیاس کو تسکین دیتا ہے، آواز اور گلے کو صاف کرتا ہے، قبض دور کرتا ہے، کھانسی، زکام اور تکان رفع کرتا ہے، پان کے صرف پتے چبانے سے دانتوں کا درد اور منہ کی بدبو دور ہوجاتی ہے۔ دن بھر میں ایک یا دو پان کھانا چاہیے منہ نہار کھانے سے بھوک کم کرتا ہے عادتی طور پر پان کھانا مضر ہے، خصوصاً جب کہ تمباکو کے ساتھ کھایا جائے۔ ہر قسم کا تمباکو مضر ہے وہ مرادآبادی ہو یا پیلی پتی یا کوئی اور ہو۔ پان میں ہو یا حقہ میں سگریٹ، بیڑی وغیرہ میں۔ لیکن آج اکثریت میں تمباکو پان کا جز بلکہ جان سمجھا جارہا ہے جسے لاشعوری میں ہپ ہپ کرکے کھارہے ہیں۔ تفصیل فقیر کے رسالہ ''تمباکو کا استعمال'' میں ہے مختصر نقصانات کا ذکر آگے آتا ہے۔

پان کی کثرت دانتوں اور معدے کو نقصان پہنچاتی ہے، دل کے امراض پیدا کرتا ہے، اعصاب ضعیف ہوجاتے ہیں، دانتوں کے ذریعے سے غذا باریک ہوتی ہے اور غدود سے پیدا ہونے والی رطوبت اسے بناتی اور ہضم کرنے میں مدد دیتی ہے پان، کتھہ اور چھالیہ غدود میں نچوڑ کی کیفیت پیدا کرتے ہیں۔ چونا اور تمبا کو منہ کے لعاب کثرت سے پیدا کرتے ہیں اور پان کھانے والا کثرت سے پیک تھوکنے لگتا ہے جس سے سفید رطوبت ضائع ہوجاتی ہے، پان کے مسلسل استعمال سے لعابِ دہن پیدا کرنے والے غدود کمزور ہوجاتے ہیں اور اس طرح انسان ہاضم رطوبات سے محروم ہوجاتا ہے۔ پان کی کثرت سے معدہ اور آنکھیں بھی کمزور ہوجاتی ہیں۔ چھالیہ اور کتھہ پان کا اہم جزو ہے ان کی کثرت سے معدہ کمزور اور قبض کی شکایت پیدا ہوجاتی ہے۔ دودھ کے بعد پان نہیں کھانا چاہیے کیونکہ دودھ ہضم کرنے میں پان خلل پیدا کرتا ہے۔

چونا

عربی میں اسے نورا کلس کہتے ہیں، فارسی میں آھك، گجراتی میں چُنو، سندھی میں چن، ہندی میں قلعی سفیدی اور انگریزی میں (Guick Lime) کہتے ہیں۔ سخت وزنی ڈلیاں ہوتی ہیں جو پتھر کو جلا کر بناتے ہیں پھر اسے پانی میں بھگودیتے ہیں۔ چونا خون کو روکتا ہے، بجھا ہوا چونا جو پان میں استعمال کیا جاتا ہے تسکین دیتا اور ٹھنڈک پہنچاتا ہے، زخموں کو خشک کرتا ہے، ہڈیوں اور دانتوں کو مضبوط کرتا ہے، معدہ میں دودھ پھٹنے کو روکتا ہے، معدہ کی ترشی اور دستوں میں فائدہ مند ہے چونا ہاضم ہے اور بادی وبلغم کا دافع ہے۔

اس کا پانی لائم واٹر (Lime Water) کمزور اور نحیف بچوں کو دودھ میں ملا کر پلاتے ہیں۔

(مسئلہ) سیپ کا چونا حرام ہے، جس پر پان لگا ہو اس کا کھانا حرام۔

(فتاویٰ رضویہ شریف، صفحہ نمبر ۱۰۷، جلد ۱، مطبوعہ کراچی)

کتھہ

کتھہ کو عربی میں کات، بنگالی میں کھیر، انگریزی میں کیسی کو (Catechui) کہتے ہیں اور یہ دراصل درخت کھیر کی لکڑیوں کا خلاصہ ہے۔ بنارس، کانپور، بریلی، برما اور ملایا میں پیدا ہوتا ہے، قبض پیدا کرتا ہے مگر خون صاف کرتا ہے دست بند کرتا ہے خصوصاً بچوں میں آنتوں کی خراش اور مروڑ کو فائدہ دیتا ہے۔ اس کو زخموں پر چھڑکا جاتا ہے اور مرہموں میں شامل کیا جاتا ہے۔ کتھہ طبیعت کے اعتبار سے سرد خشک ہے۔ بلغم، خون اور گرمی کے فساد کا دافع احتلام و جریان میں اور سوزشِ پیشاب کو رفع کرتا ہے۔ (کتب طب)

چھالیہ

سپاری کے نام سے بھی مشہور ہے، عربی میں فوفل، فارسی میں یوپہل، بنگلہ میں گوآ اور انگریزی میں بیسل نٹ (Betel Net) کہتے ہیں یہ ایک درخت کا پھل ہے جس کو باریک کتر کر پان کے ساتھ کھاتے ہیں اس میں ایک الکلائڈ ارے کولین پایا جاتا ہے جو پیٹ کے کیڑوں کی تاثیر رکھتا ہے۔ چھالیہ مزاج کے اعتبار سے ٹھنڈی خشک ہوتی ہے۔ جنوبی ہند، میسور، کنارا، مالابار اور آسام میں اس کے درخت بکثرت ہیں۔ چھالیہ قابض ہوتی ہے، ورم کو ختم کرتی ہے، گرم ورموں پر اس کا لیپ کرتے ہیں، دانتوں، مسوڑوں کو مضبوط کرتی ہے اس لئے اس کو جلا کر منجن میں شامل کرتے ہیں لیکن یہ لعاب کو خشک کرتا ہے بالآخر ہاضمے کو نقصان بھی ہوجاتا ہے۔

لونگ

یہ خوشبودار اور ہاضم اور مقوی دماغ ہے۔ پیاس، قے، نزلہ، اپھارا، ہچکی وغیرہ میں مفید ہے۔ کلنجن (پان کی جڑ) کھانسی اور زکام میں مفید ہے نیز اس کے استعمال سے پان کا رنگ اور بھی شوخ ہو جاتا ہے اس لئے یہ تلخ بھی پان میں شامل کیا جاتا ہے۔ ورنہ صحت کے لئے مضر ہے۔ دل، دماغ، جگر اور پھیپھڑوں کو سخت نقصان پہنچاتا ہے۔

الائچی

عربی میں قاقلہ صغار، فارسی میں ھیل بوایا، سندھی میں پھوبانںڈا، بنگالی میں چھولے ایلاؑ اور انگریزی میں کہاڑے مم (The Lesser Carda nom) کہتے ہیں اس کا چھلکا بے اثر ہوتا ہے لہٰذا جب استعمال کریں چھلکا اُتار کر دانے استعمال کریں اس کا ذائقہ ٹھنڈا، خوشبودار اور لطیف ہوتا ہے لیکن مزاج گرم خشک ہے مالا باد، مہ ورا، میسور، کورگ ٹراونکور (جنوبی ہند) لنکا میں پائی جاتی ہے، منہ کو ہلکا اور خوشبودار کرتی ہے، ریاح (گیس) کو توڑتی ہے دل اور معدہ کو تقویت دیتی ہے، منہ اور پسینہ کو خوشبودار کرتی ہے۔ معدے کے ریاحی درد کو سکون دیتی ہے، دستوں کو روکتی ہے، گلاب میں جوش دے کر اگر سکنجبین کے ساتھ پلائیں تو جگر کے درد اور جگر کے معدہ کے لئے مفید ہے۔

سونف

عربی میں دازیانج، فارسی میں بادیاں، بنگالی میں مہاجیر اور انگریزی میں فینل فروٹ (Ennel Fruit) کہتے ہیں جبکہ سندھی میں سونف کے علاوہ وڈّف بھی کہتے ہیں کھانے میں شیریں مگر گرم خشک ہوتی ہے۔ یوپی، پنجاب، ترکی، سائبرس، اسپین، روس میں پائی جاتی ہے اس کے استعمال سے پیشاب کھل کے آتا ہے۔ ہاضم ہونے کے ساتھ ساتھ گیس (ریاح) کو بھی توڑتی ہے، دودھ پیدا کرتی ہے، سینہ، جگر، تلی اور گردہ کے سدے کھولتی ہے، معدے کو طاقت بخشتی ہے، پیٹ کے درد اور پیٹ پھولنے میں مفید ہے، قولنج کو بھی فائدہ دیتی ہے۔ ۲ تولہ سونف، ۵ تولہ گلقند گرمیوں میں گھونٹ کر اور سردیوں میں جوش دے کر ۳، ۴ بار پینے سے پیچش دور ہو جاتی ہے، بلغمی اور داوی بیماریوں میں استعمال کرائی جاتی ہے، بصارت کو قائم رکھنے کے لئے اس کے جوشاندہ یا سبز سونف کے پانی میں سرمہ کو گھول کر آنکھوں میں لگاتے ہیں۔

مخزن الادویہ عربی ۳۰۳، ۳۰۴ میں بہترین بحث لکھی گئی ہے اطباء حضرات اس کا مطالعہ کریں۔

تمباکو

یہ تو وہ چیزیں ہوئیں جو پان کے ساتھ کھانے سے فائدہ مند ہوتی ہیں لیکن بعض حضرات پان میں تمباکو بھی شامل کرتے ہیں اس سے ممکن ہے بعض صاحبان کو اس سے فائدہ بھی ہوتا ہو لیکن مفتی برکاتی صاحب لکھتے ہیں اگر پان میں تمباکو استعمال کیا جائے تو وہ بہت مضر ہو جاتا ہے۔

تمباکو کے نقصانات

تمباکو کے فوائد کم ہیں اور نقصانات زیادہ ہیں مثلاً تمباکو کے بارے میں اطباء نے لکھا ہے خشکی لاتا ہے، پیاس پیدا کرتا ہے، دل و دماغ، معدہ اور پھیپھڑوں پر تمباکو کا بہت بُرا اثر پڑتا ہے اس کے کثرتِ استعمال سے خواہ وہ حقہ میں ہو، بیڑی یا سگریٹ میں ہو یا پان میں کھایا جائے ضعف حافظہ، بے خوابی، گلے کی خراش، کھانسی، بھوک نہ لگنا، ذرا سی محنت سے سانس

چڑھ جانا، دل دھڑکنا وغیرہ عارضے پیدا ہو جاتے ہیں سب سے زیادہ مضر اثر بینائی پر پڑتا ہے، ابتداء میں دونوں آنکھوں کی نظر دھندلا جاتی ہے، باریک حروف پڑھے نہیں جا سکتے اگر یہ مضر عادت جاری رکھی جائے تو نابینائی تک نوبت پہنچ جاتی ہے۔ پان کے ساتھ تمباکو یا زردہ کھانا اور منہ یا ناک کے ذریعہ اس کی نسوار لینا سخت نقصان دہ ہے بعض لوگ علی الصبح اُٹھ کر یا تو سگریٹ، بیڑی کا دم لگاتے ہیں یا پان میں تمباکو بھر کر پھانک لیتے ہیں۔ یاد رہے کہ علی الصبح ناشتہ کرنے سے قبل تمباکو نوشی سے اس کا اثر اور بھی زیادہ مضر ہو جاتا ہے۔ تمباکو کے پتوں میں اس کا جوہر نکوٹین میں ۲ تا ۵ فیصد ہوتا ہے یہ زہرِ قاتل ہے، اگر اس کے دو قطرے کتے کے منہ میں چلے جائیں تو وہ ہلاک ہو جائے اس کے برعکس اس کے جزوی فوائد درج ذیل ہیں۔ بلغمی کھانسی اور دماغی نزلوں کو دفع کرتا ہے، دماغ کی رطوبتوں کو پاک کرتا ہے، اس کا دھواں وبائی امراض کو دور کرتا ہے، تھوڑا تمباکو پینے سے قبض دور ہو جاتا ہے، دانتوں کے درد کو دور کرنے کے لئے اسے منہ میں رکھ کر چباتے ہیں۔

لطیفہ

مذکورہ بالا مضمون میں لفظ رزدہ بڑا خطرناک ہے۔ نام سُن کر بعض بے خبر اسے وہی چاولوں والا زردہ سمجھ لیتے ہیں لیکن درحقیقت یہ ایک زہر ہے جس سے بچنا ضروری ہے۔

حکایت

ابھی تھوڑے عرصے پہلے کسی اخبار میں چھپا کسی صاحب کو پان کھانے کا شوق گدگدایا، پان کی دوکان پر جا کر فرمایا کہ صاحب بہترین پان کھلائے۔ دوکاندار نے دوسرے اجزاء کے ساتھ تمباکو کا پوچھا تو بجائے کہا کہ زردہ بھی ڈالوں، اس نے کہا زردہ کیا پلاؤ بھی ڈال دیجئے، دوکاندار نے سمجھا کہ یہ صاحب بلا کا پان خور ہے اس نے ایک چٹکی ڈال کر پوچھا زردہ کم ہو یا زیادہ اس نے سمجھا یہ پان کا سخت شوقین ہے اسی لئے یہ سوال کیا اس نے کہا صاحب منوں کے من ڈالدیئے یعنی بہت زیادہ۔ دوکاندار نے کافی سے زیادہ زردہ ڈالا۔ جب شوقین صاحب نے منہ میں پان ڈالا تو زردے نے اپنا رنگ دکھایا کہ وہ صاحب فوراً غشی کھا کر زمین پر گر پڑے، دوکاندار سخت پریشان ہو کر کہ نا معلوم کیا بنتا ہے اب لینے کے دینے پڑ گئے فوراً اُٹھ کر پان اس کے منہ سے نکال کر باہر پھینک مارا فوراً اسے دودھ پلایا تھوڑی دیر بعد پان کے شوقین کی جان میں جان آئی۔

حکایت

ایک مقرر صاحب ہمارے شہر بہاولپور میں آئے، فقیر پان چبا رہا تھا، فرمایا اکیلے کھائے جا رہے ہو، مہمانوں سے پوچھتے تک نہیں میں نے ایک شاگرد سے کہا کہ زردہ والا پان دوکان سے لاؤ۔ میں نے یہی سمجھا کہ مقرر صاحب پان کے عادی ہونگے ویسے بھی بعض مقررین عموماً کھاتے ہیں، پان لایا گیا فوراً منہ میں ڈالا تو چارپائی پر ڈھیر ہو گئے میں ڈر گیا کہ خدا خیر کرے شہر کا جلسہ تماشہ نہ بن جائے۔ فوراً مذکورہ بالا تدبیر لائی گئی تب کہیں مقرر صاحب کا ہوش ٹھکانے لگا۔ اسی لئے ضروری ہے کہ خواہ مخواہ پان کے قریب نہ جائیں اگر شوق کرنا ہے الائچی، سپاری کافی ہے اور بس۔

ذیل میں فقیر زردہ کا نسخہ عرض کرتا ہے تاکہ پان شائقین فقیر کو دعائیں دیں اور آئندہ خیال رکھیں۔

حکایت

شیر شاہ سوری ہندوستان کا ایک بلند پایہ فرمانروا تھا اس کے بیٹے عادل خان نے ایک ہندو بقال کی عورت جب کہ وہ غسل کر رہی تھی پر پان پھینکا، بقال نے بادشاہِ وقت سے فریاد کی، بادشاہ نے مقدمہ سننے کے بعد فیصلہ دیا کہ جس طرح

میرے بیٹے (عادل خان) نے ہاتھی پر سوار بقال کی بیوی پر نہاتے ہوئے پان پھینکا ہے، اب بقال اسی طرح ہاتھی پر سوار ہو کر میری بہو (عادل خان کی بیوی) پر نہاتے وقت پان پھینکے، بادشاہ کا فیصلہ سننے کے بعد تمام درباریوں نے شہزادے کی صفائی کے لئے سفارش کی مگر بادشاہ نے کہا میں نے اپنا فیصلہ کر دیا ہے، اب اگر بقال چاہے تو معاف کر دے میں معاف نہیں کر سکتا، چنانچہ بعد میں بقال نے حاضرین دربار کی سفارش اور شہزادے کی ندامت پر اسے معاف کر دیا، تب شہزادے کی جان چھوٹی۔

حکایت

تاریخ بتاتی ہے کہ ملکہ نور جہاں کے منہ سے بدبو دور کرنے کے لئے حکماء کے پینل نے پان کے پتے کے ساتھ چونا اور کتھا تا کہ ہونٹوں پر سرخی آئے اور چھالیہ جوز، جونتری، جائفل شامل کیے اور بیڑہ بنا کر اس پر لونگ کو کیل کے طور پر بیڑہ بند کے لئے استعمال کیا۔ ملکہ نور جہاں کو استعمال کرتا دیکھ کر اور ہونٹوں کی سرخی سے متاثر ہو کر اعلیٰ طبقے کی دوسری بیگمات نے بھی پان کا استعمال شروع کر دیا۔ ایک شاعر نے ان تمام ضروری اجزائے ترکیبی کو ایک شعر میں یوں باندھا ہے۔

چھالیا غم نے مجھے، ورنہ میں ایسا کد تھا

جاؤ بس چوں نہ کرو، پانسو گالی دے دو

قدیم اُردو میں کد کب کے معنی میں مستعمل ہوتا تھا اس طرح اس شعر میں چھالیا، کتھا، چونا اور پان سب ہی الفاظ سمو دیئے ہیں، ایک اور شئے ہے چکنی یعنی چھالیہ کو دو ٹکڑے کر کے کتھے میں پکایا جاتا ہے اور خشک کر کے پالش کی جاتی ہے۔ اسے بھی کسی نے یوں استعمال کیا ہے۔ چکنی باتوں نے تری چھالیا۔ شعراء نے بھی پان اور سرخی کو اپنا موضوع بنایا ہے۔

حکایت

پان کے بارے میں ایک واقعہ مشہور ہے، اورنگ زیب عالمگیر نے جب گولکنڈہ کا محاصرہ ختم کرا دیا تو ابوالحسن تاناشاہ ان دنوں حکمران تھا، یہ بڑا ہی نازک مزاج بادشاہ تھا، کہتے ہیں کہ ایک بار اس کے ہاتھی کے پیروں کے نیچے کھیرا کچلا گیا، تو تانا شاہ کو چھینکیں شروع ہو گئیں وہ بستر پر گدے کی جگہ چنبیلی اور موتیا کے ڈھیروں پھول استعمال کرتا، ایک بار ایک کنیز نے آزمانے کے لئے پھولوں کی سب سے نیچے کی تہ پر ایک کنکری رکھ دی، صبح کنیز کی طلبی ہوئی، تاناشاہ کی آنکھیں نیند نہ ملنے سے سرخ انگارا ہو گئی تھیں، کنیز سے پوچھا کہ رات بھر کوئی چیز ہمیں چبھ رہی تھی کیا بات تھی؟ تاناشاہ نے جب خاصے کے بعد حضرت عالمگیر سے پوچھا پان سے شوق فرمائیے گا عالمگیر نے جواب دیا کیا مضائقہ ہے؟ اس کے بعد دو حسین و جمیل کنیزیں اس کمرے میں داخل ہوئیں جھک کر سات فرشی سلام کئے، کورنش کے بعد دو کنیزیں پاندان، خاصدان وغیرہ لے آئیں۔ ان کنیزوں نے پان کے پتے صاف کیے، پھر قینچی سے انہیں تراشا اور پھر پان کے دو ٹکڑے کر کے ہر ایک پر چونا کتھا لگایا، چھالیہ، الائچی، جوز، جونتری، جائفل کے ٹکڑے شامل کیے اور دونوں نے وہ پان خود کھا لیے۔ حضرت عالمگیر منتظر تھے کہ پان کے بیڑے ان کو پیش کئے جائیں گے مگر دس پندرہ منٹ بعد جب دونوں کنیزوں نے پان ختم کر لیا تو اُٹھ کر کورنش بجا لائیں اور دبے پاؤں چلتی ہوئی لوٹ گئیں، حضرت عالمگیر پریشان ہو گئے کہ کیا معاملہ ہے بعد میں پتا چلا کہ دونوں کنیزوں کے پان کھانے سے کمرے کی فضا میں جو خوشبو پھیلتی ہے۔ تاناشاہ بس اسی سے لطف اندوز ہوتے ہیں۔

پان میں کھانے والا زردہ

تمباکو علیحدہ لے کر اس کو گرد و غبار سے صاف کر کے کوٹ لیں، تمباکو مذکورہ سیر، الائچی خورد ۲ تولہ، الائچی کلاں ا تولہ،

جائفل ا تولہ، جاوتری ا تولہ، لونگ ا تولہ، بالچھڑ ا تولہ، پانڑی خوشبودار ۲ تولہ، کتھ ا تولہ، برگ پان ۲۰ عدد، چونہ کلی ۳ ماشہ سب کو باریک پیش کر رکھ لیں، زیادہ عمدہ کرنے کے لئے عطر، کیوڑہ ۶ ماشہ، عطرِ حنا ۶ ماشہ، عطرِ عنبر ۶ ماشہ شامل کریں اور ڈبوں میں بھر کر تجارت کریں۔ یہ زردہ کھانے کے بعد بارہ گھنٹے تک منہ سے خوشبو آتی رہتی ہے۔ عجیب روزگار ہے، آزمائیں۔

خمیرہ تمباکو خوشبودار

تمباکو سادہ ا سیر، بالچھڑ ۲ تولہ، الائچی سفید ۲ تولہ، سادہ الائچی کلاں ۲ تولہ، سگند بالا ۲ تولہ، تج ۲ تولہ، لونگ ۲ تولہ، ہاوبیر ۲ تولہ، عطرِ حنا ۴ ماشہ، سب کو ملا کر کام میں لائیں۔

انتباہ

خالقِ کائنات جل جلالہٗ کی ہر پیدا کردہ شے خالی از فائدہ اور حکمت نہیں، لیکن حضور ﷺ جمیع حکمتوں کے عالم و عارف ہیں اسی لئے آپ ﷺ جن اشیاء سے منع فرماتے ہیں اس کا یہ مطلب نہیں کہ وہ شئے ہمہ وجو خراب ہے یا اس میں ضرر ہی ضرر ہے بلکہ آپ ﷺ کا منع فرمانا بھی اسی شئے کی ضرر رسانی کی اکثریت کی وجہ سے ہے۔ خود قرآن مجید میں فقیر کی اس تقریر کی تائید موجود ہے۔ اللہ تعالیٰ فرماتا ہے

یسئلونک عن الخمر والمیسر قل فیھما اثم کبیر و منافع للناس واثمھمآ اکبر من نفعھما ○

(سورۃ البقرہ، آیت ۲۱۹)

ترجمہ

تم سے شراب اور جوئے کا حکم پوچھتے ہیں تم فرمادو کہ ان دونوں میں بڑا گناہ ہے اور لوگوں کے کچھ دینوی نفع بھی اور ان کا گناہ ان کے نفع سے بڑا ہے۔ (کنز الایمان)

فائدہ

اس سے واضح ہوا کہ اللہ تعالیٰ کی پیدا کردہ ہر شے میں منافع بھی ہے اور نقصانات بھی۔ شریعتِ مطہرہ کا منع کرنا اکثریت نقصانات کی وجہ سے ہے، اس سے دشمنانِ اسلام کا اعتراض رفع ہو گیا جب کہ وہ اسلام یا بانی اسلام ﷺ پر اعتراض لگاتے ہیں کہ اُنہوں نے ان کے خلاف فلاں شے کو حرام فرمایا ہے حالانکہ اس میں تو فلاں فلاں فائدے ہیں وغیرہ تو مسلمان دشمنِ اسلام کو کہہ سکتا ہے کہ ہمارے نبی ﷺ اکثریت ضرر رسانی کے پیشِ نظر منع فرمایا ہے اور مسلم قاعدہ ہے۔ **املا کثر حکم الکل۔**

مشائخ کا طریقہ

بعض سلاسل طیبہ بالخصوص قادریہ ونقشبندیہ کے بعض مشائخ تمباکو کی ہر ادا کے دشمن ہوتے ہیں مثلاً نسوار، سگریٹ، حقہ وغیرہ وغیرہ۔ یہاں تک کہ اس کی دعوت قبول نہیں کرتے بلکہ بائیکاٹ تک نوبت پہنچتی ہے۔ اس کی بھی یہی وجہ مدِ نظر ہوتی ہے کہ عوام اس موذی کے استعمال سے احتراز کریں، چنانچہ ان کے اس تشدد سے بہت بڑا یہ فائدہ ہوتا ہے کہ نہ صرف ان کے مریدین بلکہ ان کے متعلقین اس موذی تمباکو کے استعمال سے محفوظ ہو جاتے ہیں اگرچہ شرعی نزاکت کے خلاف ہے کہ ایسے اُمور میں اتنا تشدد بھی نہ ہو کہ عوام مکروہات و مباحات کو حرام کے زمرہ میں نہ سمجھیں، لیکن مشائخ کرام

سے شرع پاک کا بڑھ کر عاشق اور کون ہو سکتا ہے وہ اپنے متعلقین مریدین پر جہاں تشدد کرتے ہیں وہاں مسائل کی نزاکت سے بھی آگاہ فرماتے رہتے ہیں اور یہ بھی شرعی اُصول کے تحت ہے کہ حضور ﷺ نے فرمایا

اذا ابتلیتم ببلائین فاختار و ا اسیر ھما

جب تم دو بلاؤں میں مبتلا ہو تو وہ بلا اختیار کرو جوان دونوں میں آسان تر ہو۔

بہر حال تمباکو کے صرف فوائد پر نظر نہ ہو اس کے نقصانات کو مدنظر رکھنا ضروری ہے۔ فقیر نے رسالہ ''تمباکو کا استعمال'' میں بڑی تفصیل سے عرض کیا ہے لیکن چونکہ پان خور، پان کی آڑ میں تمباکو کا زیادہ استعمال کرتے ہیں اسی لئے یہاں بھی تمباکو کی مختصر بحث عرض کرتا ہوں۔

تمباکو

تمباکو کے نام کو آج ہر ایک آدمی اور بچہ بچہ جانتا ہے، اس نے ہندو پاکستان میں اس قدر عروج پایا ہے کہ توبہ ہی بھلی۔ پہلے پہل جنوبی امریکہ کے باشندے تمباکو کا استعمال کرتے تھے۔ لیکن ۱۴۹۲ء میں جب کولمبس کے جہاز مقامِ کوبا میں پہنچے تو نے دو ملاحوں کو جزیرے کے حالات دریافت کرنے کے لئے بھیجا، واپسی پر اُنہوں نے دیگر عجائبات کے بیان میں یہ بات بھی بتائی کہ اُنہوں نے وہاں کے باشندوں کو ناک اور منہ سے دھواں نکالتے ہوئے دیکھا۔ بعد ازاں دیگر سیاحوں کو بھی نئی دنیا یعنی امریکہ کے مختلف مقامات کے باشندوں کی یہ خاص عادت دیکھ کر تعجب ہوتا رہا لیکن اُس وقت سے بھی ایک صدی بعد تک بھی تمباکو پُرانی دنیا میں نہیں لایا گیا، پھر انگلستان میں پہلے پہل سر واٹر ریلے نے پائپ یعنی تمباکو پینے کے چھوٹے چھوٹے سے حقے بنائے کیونکہ یہ قصہ بھی اس کی بابت بہت مشہور ہے کہ جب سر واٹر ریلے کے ایک نوکر نے ان کے منہ سے دھواں نکلتا دیکھا تو یہ خیال کیا کہ انہیں آگ لگ گئی ہے، ان پر پانی کی چھوٹی سی گگریا ڈال دی تھی، پھر اس کے بعد تمباکو کو ترکستان اور ایران کے باشندگان پینے لگے۔ اس کے بعد ہندوستان میں بھی اس کا دورہ شروع ہو گیا۔ ہر ایک آدمی تمباکو کی مخالفت کرتا ہے مگر یہ ایسا چسکا ہوتا ہے اگر ایک دفعہ منہ لگ جائے تو اس سے جان چھڑانا کارِ دارد والا معاملہ ہو جاتا ہے، چنانچہ ڈاکٹر جیمس کے متعلق ایک روایت مشہور ہے جو ایک بڑے عالم و فاضل آدمی ہوئے ہیں کہ وہ بے چارے تمباکو نوشی کے ایسے گرویدہ ہوئے کہ آخر اس کے غلام ہی بن گئے اور کسی طرح اس بات پر غالب نہ آ سکتے تھے کہ تمباکو کو اعتدال سے پئیں، آخر ایک شام کو اُنہوں نے تمباکو نوشی کے ترک کر دینے کا پختہ ارادہ کر لیا اور اپنا پائپ باہر پھینک دیا مگر اگلی صبح کو بیچارہ اپنے گھر کے پیچھے باغ میں اپنے اسی پرانے پائپ کی تلاش کر رہا تھا۔

افیون، بھنگ، اجوائن، خراسانی، دھتورہ کی طرح تمباکو بھی ایک نباتاتی دوا ہے جس کا اطباء و ڈاکٹر مدتوں سے استعمال کرتے رہے ہیں، لیکن دوا میں اس کا استعمال بہت کم ہو گیا ہے مگر پھر بھی بوقتِ ضرورت طبیب یا ڈاکٹر کی ہدایت کے موافق اس کا استعمال کرنا کچھ بے جا نہیں، البتہ خود بخود دیکھا دیکھی شوقیہ طور پر اس کا استعمال کرنا خالی از نقصان نہیں، یہی سبب ہے کہ جب کوئی شخص پہلی دفعہ تمباکو پیتا ہے تو اس کا جی متلاتا ہے، سر درد کرتا اور چکراتا ہے، کمزوری معلوم ہوتی ہے، جسم پر پسینہ آتا ہے اور دل ڈوبتا ہے، گویا یہ قدرتی طور پر تنبیہ ہوتی ہے جو کہ اس مضر چیز کی عادت سے روکتی ہے، مگر وہ شخص اپنے دیگر ہم جنسوں کو ذوق و شوق سے تمباکو نوشی کا عادی دیکھ کر خیال کرتا ہے کہ یہ کوئی اچھی چیز ہے کیونکہ کئی آدمی اس کو استعمال کرتے ہوئے پائے جاتے ہیں۔ خبر نہیں کہ اس سے کیا کیا فائدہ جسم کو پہنچتا ہے پس وہ بیچارہ بھی مذکورہ بالا طبعی تنبیہ کی پروا نہ کر کے اس

بلا ناگہانی میں پھنس کر بار بار تمبا کو پینے کی کوشش کرتا ہے، یہاں تک کہ وہ پکا تمبا کو نوش بن جاتا ہے، پھر اس کی طبیعت بھی شاقی ہو جاتی ہے جس کا ترک کرنا بہت مشکل ہو جاتا ہے، پس جس روح افزاء، جادو نما، مگر جان وبا شے کو ہزاروں قبول صورت نیک سیرت نادانوں نے ایک مرتبہ محض جدتِ لذت اور بشاشت کے لئے شوقیہ چکھا تو وہ ہلاکت کی اس عمیق کھائی میں گم ہو گئے جس کی گہرائی کا اتھاہ ابھی تک کسی علمی یا طبی طاقت کو نہیں لگی۔

اوہ تیر سکرات کے اجل گرفتہ شکار

اوہ تمبا کو کے مارے ہوئے تمبا کو خوار

مضرات

صحت کی بربادی کا یہی ایک بھاری باعث ہے، اس بلا سے خدا دشمن کو بھی بچائے، تمبا کو کا دھواں جس وقت معدہ میں داخل ہوتا ہے اور غذاؤں کی طرح ہرگز جزوِ بدن نہیں بنتا، کباب کرنے کی خاطر سیدھا جگر میں آجاتا ہے، جگر کا کباب بنا کر دماغ پر اپنا تسلط بٹھاتا ہے، جس سے عقل کا چراغ گل ہو جاتا ہے اور انسان جو ہر لحاظ میں اشرف المخلوقات کہلاتا ہے حیوان سے بدتر ہو جاتا ہے، گردے بیچارے مفت میں گرفتارِ بلا ہو جاتے ہیں اور اپنے بے وقوف حقہ نوش کو راہِ خدا پر چھوڑ دیتے ہیں آخر پھیپھڑے کیا تمام بدن دھوائیں میں رچ جاتا ہے اور سیاہ پڑ جاتا ہے۔

تمبا کو نوش را سینہ سیاہ است

اگر باور نہ داری نے گواہ است

اور کُل اعضاء یک لخت مرض میں مبتلا ہو جاتے ہیں جس سے کبھی فالج، کبھی سکتہ، کبھی دیوانگی اور کبھی بعض دفعہ استسقا بھی ہو جاتے ہیں لیکن یہ عقل کا پودہ انسان حقہ پینا نہیں چھوڑتا، ان سب سے بڑھ کر یہ نقصان ہوتا ہے کہ انسان اپنا قیمتی وقت جس کا بدل ناممکن ہے بے فائدہ ضائع کر دیتے ہیں اور نہ کچھ فائدہ اُٹھاتے ہیں اور نہ کچھ حاصل ہوتا ہے، عمر گھٹتی ہے اور مالک کے لئے کوئی فائدہ نہیں کرتے، حقہ نوشی ہی ہے جس نے آدھے سے زیادہ ملک کو غارت کر دیا اور رہے سہے کو بھی غارت کر رہی ہے یعنی حقہ نوشی سے آدمی کمزور ہو جاتا ہے اور بغیر حقہ کے ایک گھڑی بھی نہیں رہ سکتا ہے، تضیع زر اور تضیع اوقات کا تو کچھ حساب ہی نہیں ہے مگر یہ اتنا وقت اور روپیہ کسی دہرم پن کے کام میں لگا دیں تو یہ انسان آخرت میں کتنی سرخ روئی حاصل کر سکتا ہے۔ اس کا عادی اس میں اس قدر محو ہو جاتا ہے کہ اپنے مذہب کو بھول جاتا ہے اور بے سوچے سمجھے جہاں آدمی حقہ پیتا ہے اس کے حقے کی چلم اُتار کر دم لگانے لگتا ہے، خواہ کتنا ہی ادنیٰ اور میلا گندہ کیوں نہ ہو۔

اس ملک (ہندو پاکستان) میں حقہ نوشی کا اس قدر رواج ہے اور اس نے اس قدر عزت پائی ہے کہ پانچ فیصدی سے بھی کم بغیر حقہ پینے والے ملیں گے اور جہاں کہیں جاؤ گے پہلے یہی کہیں گے کہ آؤ حقہ پیئو، بھلا آپ ہی انصاف کو مدِ نظر رکھ کر بنظر غور دیکھیں کہ مہمان کو آتے ہی دھوائیں دینا کہاں کا انصاف ہے۔

یہ پیداوار ہمارے کی بھی نہ تھی اب یہاں اس کی اس قدر کثرت ہو گئی جتنی اور جنس کی بھی نہیں، لاکھوں من تمبا کو ہندو پاکستان سے ولایت کو جاتا ہے اور وہاں سے سگرٹیں بن کر پیسے یا دو پیسے کے حساب سے بکتی ہیں۔ کوئی شریف آدمی مسلمان ہو خواہ ہندو جن کے خیالات دہرم کی طرف راغب ہوں ہرگز پسند نہیں کرتا کیونکہ حقہ پینے سے آپس میں جوٹھ ملتی ہیں جس کی وجہ سے بیماری دوسرے کو لگ جاتی ہے۔ چھوٹی چھوٹی بیماریاں بہت سی نشے کی چیزوں اور تمبا کو کے دھوئیں سے پیدا ہوتی ہیں

اس خالق کون و مکان خداوند زمین و آسمان پیدا کرنے والے نے تمباکو کو جڑی بوٹی کے طور پر پیدا کیا تھا نہ پینے کے لئے مگر ہمارے ملک کے لوگ اسے پینے کے کام میں لاتے ہیں۔

آپ لوگ اسے اب شراب، بھنگ، تمباکو کو مثل سنکھیا سمجھئے جس طرح سنکھیا بعض دواؤں میں آمیز کر دیا جاتا ہے اسی طرح کئی بیماریوں میں تمباکو کو بھی دیا جاتا ہے۔

اے ناظرین! اگر اس کی زیادہ تشریح کی جائے تو ایک بڑی بھاری کتاب بن سکتی ہے مگر میں جلد تر مضمون کو ختم کرنے کی کوشش کروں گا، بعض ڈاکٹروں نے تمباکو کو پینے کے اور بھی مضرات لکھے ہیں، تمباکو پینے سے ضعفِ بصارت ہو جاتا ہے، پرانی کھانسی اکثر تمباکو پینے سے ہوتی ہے، جو لوگ تمباکو کھاتے ہیں ان کا معدہ کمزور ہو کر ہاضمہ خراب ہو جاتا ہے اور سبب آنتوں کے عضلاتی ریشہ کے ڈھیلا ہو جانے سے ہی نہیں اکثر قبض کی شکایت رہتی ہے چونکہ دماغ کی طرح حرام مغز پر بھی تمباکو کا اثر مضعف ہوتا ہے۔ اس لئے کثرتِ تمباکو نوشی سے ضعف باہ کی شکایت بھی ضرور ہوتی ہے جس کو اکثر اشخاص نہیں سمجھتے باوجود مقوی ادویہ کے کھانے کے ان کو کچھ فائدہ محسوس نہیں ہوتا کیونکہ وہ تمباکو نوشی کو ترک نہیں کرتے۔ مجھے اس بات کو دیکھ کر نہایت سخت افسوس ہوتا ہے کہ ہندوستان میں تمباکو کا استعمال روز بروز افزوں ہے۔ سگریٹ نوشی تو گویا آج کل کا فیشن ہے اور اکثر نوجوان اس فیشن کے دلدادہ ہیں مگر افسوس کہ وہ اس کے بدنتائج کو نہیں جانتے اور شاید یہ بھی نہیں جانتے کہ طبوں میں زہریلی ادویہ مثلاً بیش، دھتورہ، کچلہ، افیون، بھنگ وغیرہ کی فہرست میں تمباکو بھی شامل ہے۔ اسی طرح سے امراضِ دماغی میں درد سر، دورانِ سر، بے خوابی، ضعف حافظہ اور ضعفِ بصارت اکثر تمباکو نوشی سے واقع ہیں۔ ہندو پاکستان میں بھی کثرت تمباکو نوشی کے سبب حافظہ اور ضعفِ بصارت کے مریض تو دیکھنے میں آئے ہیں۔

تمباکو کو چار طریق سے استعمال کیا جاتا ہے

(۱) ناک کے ذریعے اس کی نسوار لیتے ہیں۔

(۲) نسوار یا تمباکو کو یا زردہ منہ میں رکھ کر اس کا رس چوستے رہتے ہیں۔

(۳) سگار یا سگریٹ کے طور پر پیتے ہیں۔

(۴) حقہ یا سٹک کے ذریعہ استعمال کرتے ہیں جن میں سے سٹک یا پیچوان حقے کے ذریعے تمباکو کو پینا نسبتاً کم مضر ہے، کیونکہ اول تو اس کے دھوئیں کا مضر اثر کسی قدر پانی میں جذب ہو جاتا ہے، دوم حقے کے نے کے لمبے ہونے سے دھوئیں کی گرمی کم ہو جاتی ہے مگر سب سے زیادہ مضر طریق کھانا ہے، بہر کیف تمباکو خواہ کسی طریق سے استعمال کیا جائے اس کے نقصانات اس کے جزوی فوائد کی بہ نسبت بدرجہا زیادہ ہیں اور اگر آپ میری نصیحت مانیں تو ہرگز تمباکو استعمال میں نہ لائیں۔

مبارک ہیں وہ لوگ جو تمباکو نہیں پیتے

اب میں اس مضمون کو ختم کرنے سے پہلے محض ان لوگوں کی خاطر جو کسی طرح سے تمباکو چھوڑ نہیں سکتے۔ تمباکو نوشی کے متعلق چند ہدایات تحریر کرتا ہوں جن کی پابندی سے تمباکو کو مضر اثر کچھ نہ کچھ ضرور کم ہو جائے گا۔

(۱) صبح کو ناشتہ کرنے سے پہلے تمباکو کو ہرگز نہ پینا چاہیے۔

(۲) کوئی زور کا کام یا ورزش کرنے مثلاً اچھلنے، کودنے دوڑنے، درخت یا پہاڑ پر چڑھنے وغیرہ کے بعد فوراً تمباکو کو ہرگز نہ پینا

چاہیے۔

(۳) تمبا کو پیتے وقت دھواں ناک سے نہیں نکالنا چاہیے نیز آنکھوں کو دھوئیں سے محفوظ رکھنا چاہیے اسی لئے حقے کی نے جس قدر لمبی ہو اسی قدر آنکھوں کی حفاظت کے لئے اچھی ہے۔ فقیر حرمین شریفین کے سفر میں راستوں میں ہوٹل اور قہوہ خانوں پر عربوں کے حقوں کو دیکھ کر حیران رہ گیا کہ اتنے بڑے اور لمبے نے والے حقے اللہ اللہ۔

ہمارے ملک میں بھی بڑی نے والے حقے بہت ہیں لیکن عربوں کے حقے ان کے باپ ہیں بہر حال ان کی یہ کاروائی مذکورہ بالا قاعدہ پر ہے۔

(۴) تمبا کو نوش (حقہ و سگریٹ) وغیرہ کو چاہیے کہ خوب غرارے کر کے سوئیں وہ بھی نیم گرم پانی سے تا کہ منہ میں بد بو نہ ہو ممکن ہے خواب میں زیارتِ رسول ﷺ نصیب ہو تو دیدارِ رسول ﷺ سے محروم نہ ہو جائیں۔

(۵) بند کمرے میں تمبا کو نوشی نہ ہو ورنہ اس کا ضرر اثر انداز ہوگا۔

ایک شاعر ہندو تمبا کو سے دور رہنے کی تلقین کرتا ہے۔

تمبا کو سے اجتناب مناسب ہے ہر نفس
عادی ہے نہ اس کا جہاں تک ہو دسترس
اس بد بلا کی جس کو ہوئی خواہش وہوس
ہوتا ہے اس کا تن سوکھ کے صورتِ قفس

(رسالہ تبصرہ الاطباء گجرات پاکستان "مشترکہ ہند")

ہر چند اس کی طولی بہت داستان ہے یہ مختصر زبانِ قلم پر بیان ہے۔ مزید تفصیل فقیر کا رسالہ "تمبا کو کا استعمال اور حقہ نوشی" پڑھیے۔ مطبوعہ سبزواری پبلشرز کراچی۔"

پان کھانے کے انداز

لکھنؤ میں پچاس ساٹھ سال قبل پان کھانا بھی ایک فن تھا اور کھلانا بھی بڑا آرٹ۔ اگر دولہا یا دلہن کے گھر والے یا دوست واحباب ایک دوسرے میں سے کسی کے گھر گئے اور پان کی گلوریاں آتیں تو ہر گلوری کے ساتھ اس قدر صفائی سے لونگ کی بجائے ایک چھوٹی کیل جڑی ہوتی جو اگر منہ میں جا کر چبھ جائے تو سارا منہ زخمی، لیکن فریقِ مخالف بھی بڑے ہوشیار ہوتے تھے نہایت نفاست سے پان کو پہلی ہی مرتبہ میں ٹٹول کر اس میں سے کیل الگ رکھ دیتے اور شوق سے پان کھا لیتے اور اگر کہیں کسی قسمت کے مارے نے معہ کیل کے پان منہ میں رکھ لیا تو اس غریب کی شامت ہی آجاتی تھی وہ ہائے ہو کرتا سو کرتا اُوپر سے طرہ یہ کہ اس کا مذاق اُڑایا جاتا۔

بڑی بڑی محفلوں میں پان کے بیڑے باریک وائل میں لپٹے آتے، جو ٹھنڈے ہوتے اور حاضرین اسے معہ وائل کے منہ کے کسی کونے میں دبا لیتے تا کہ صرف اس کا ٹھنڈا عرق چھن چھن کر اندر جائے جب وہ بے جان ہو جاتا تو اس کا پھوک نکال پھینک دیتے تھے، یہ انداز تھے پان کھانے اور کھلانے کے، اُس وقت مہنگائی قطعاً نہ تھی ایک پان ایک روپیہ سے دس روپیہ تک بھی بکتا تھا۔ اب نہ وہ پان کھانے والے رہے اور نہ وہ پنواڑی رہے۔ یہ ہم نے آج سے دس سال قبل پاکستان میں بھی دیکھا ہے کہ مشہور پان کی دوکان پر بہت سے حضرات کی ڈبیاں پان پیک کرانے کے لئے علی الصبح پہنچ گئیں۔ اب

پنواڑی کو پتا ہے کہ یہ ڈبیہ نواب صاحب کی ہے، یہ حکیم صاحب کی، یہ مفتی صاحب کی پان کی ڈبیہ ہے، یہ قاضی صاحب کی اور یہ سیٹھ صاحب کی، وہ باری باری مقررہ گنتی تک پان لگا کر ڈبیوں میں بند کرتا جاتا ہے، اسے پتا ہوتا ہے کہ فلاں صاحب دن میں اتنے پان چباتے ہیں اور فلاں اپنے پانوں کی رات میں چگالی کرتے ہیں میں مضمون کو مختصر کر رہا ہوں اور وہ طویل ہوا چلا جا رہا ہے۔

بہر حال خلاصہ یہ کہ پان کھانا بھی اُسی وقت مفید ہوگا جب اس کی عادت نہ ڈالی جائے کیونکہ ہر وہ چیز جو کثرت سے استعمال کی جائے یا عادتاً کی جائے نقصان دہ ہوتی ہے۔ (مجلّہ رفیق علم، دارالعلوم امجدیہ، کراچی ۱۹۷۶ء)

مشورہ اُویسی غفرلہ'

پان کے فوائد کے بجائے نقصانات زیادہ ہیں اسی لئے فقیر کا خیر خوانانہ مشورہ یہی ہے کہ اس بلا سے جتنا دور رہوں گے اتنا ہی فائدے میں رہیں گے۔

ہدایات

(۱) خوش قسمت ہیں وہ لوگ جو ہمہ قسم کی فضولیات سے محفوظ ہیں آج کل پان بھی ایک قسم کی فضول عادت ہے، فوائد سے فضولیات کو اس میں زیادہ دخل ہے لہٰذا اس سے بچنا چاہیے۔

(۲) سادہ پان بہ نسبت مزید لوازمات کے شمول سے بہتر ہے۔

(۳) محض منہ میٹھا کرنے کے لئے میٹھا پان بھی مناسب ہے۔

(۴) پان کھانے کے فوراً بعد منہ صاف کر لینا چاہیے تاکہ لبوں پر رنگ نظر نہ آئے یہ عورتوں سے مشابہت پیدا کرتا ہے اور رنگ مردوں کے لئے ناجائز ہے۔

(۵) پان کے دھبوں سے بچنا از بس ضروری ہے۔ بہت سے پان خوروں کے کپڑے داغدار نظر آتے ہیں جو اچھے نہیں لگتے۔

(۶) جتنا پیسے پان، سگریٹ، حقہ پر صرف کئے جاتے ہیں تو آخرت کا ذخیرہ ہے وہاں خوب کام آئیں گے وہاں ایک ٹیڈی پیسہ، کوڑی کی مقدار منوں کے من ٹنوں کے ٹن کام آئیں گے۔

(۷) پان، سگریٹ، بیڑی، بیڑہ، نسوار سے پیسے بچا کر مغزیات، بادام، پستہ، اخروٹ و دیگر مقویات پر استعمال کریں۔ اول الذکر بڑھاپا لاتے ہیں، مؤخر الذکر بوڑھوں کو جوان بناتے ہیں۔ بوڑھوں سے اپنوں کو بھی نفرت ہوتی ہے اور جوانی نعمتِ عرفانی ہے۔

(۸) پان چبانے و دیگر فضولیات کے اوقات بچا کر درود و استغفار و دیگر اذکارِ خیر کی عادت ڈال لیجئے، یہ آخرت کا بہترین سرمایہ ہے، چند لمحات دینوی فانی زندگی پر آخرت کی دائمی اور باقی زندگی کو ترجیح دیجئے۔

(۹) پان خوروں میں ایک بُری عادت یہ بھی دیکھی گئی ہے کہ پان تھوکتے وقت دوسروں کی اشیاء مثلاً کسی کی دیوار پر، کسی کی سواری پر، کسی کے کپڑوں پر پان تھوکنے کی کوئی بُرائی و عیب نہیں سمجھا جاتا ہے۔ لہٰذا یہ حقوق العباد کا معاملہ ہے اور بڑا نازک مرحلہ ہے کسی مسلمان کی دل آزاری کرنا کبیرہ گناہ ہے۔ لہٰذا پان خوروں کو قیامت کے سخت حساب سے ضرور ڈرنا چاہیے۔

حیران کن انکشاف

ہفت روزہ غازی 6 تا 12 اکتوبر 1999ء میں ایک حیران کن انکشاف کیا ہے کہ کراچی میں سالانہ 26 کروڑ کا پان

درآمد ہوتا ہے یہ تو صرف کراچی (باب المدینہ) کی رپورٹ ہے۔ دوسرے چھوٹے بڑے شہروں کی پان درآمد کا کیا حال ہوگا اس کے باوجود پھر بھی کہا جاتا ہے کہ ہم غربت وافلاس کا شکار ہیں اور یہ صرف پان کی شان ہے جو ایک فضول شغل ہے، باقی شغل ضرور یہ وغیرہ ضرور یہ سامنے رکھ کر سوچیے کہ ہم غربت وافلاس کا شکار کیوں ہیں اگر مسلمان قوم خود پر کنٹرول کر کے کفایت شعاری پر عمل کرے تو پھر ہمارا ملک امیر ترین ممالک کی دوش بدوش چل سکتا ہے۔ اس سے مزید اور انکشاف سندھ میں سالانہ ۱۲ ارب کے پان، چھالیہ، مین پوری اور گٹکے فروخت ہوتے ہیں۔ بہ عنوان دیگر اس کی تفصیل پیش کی ہے۔

سندھ کے ۶۰ فیصد عوام ایسی نشہ آور اشیاء استعمال کرتے ہیں جن کا شمار عمومی نشے میں ہوتا ہے اور معاشرہ اس نشے کو بُرا سمجھتا ہے۔ پان، مین پوری، گٹکے کا شمار نشہ آور اشیاء میں ہوتا ہے۔ ایک اندازے کے مطابق سندھ میں سالانہ ۱۲ ارب روپے مالیت کے پان، چھالیہ، گٹکے اور مین پوری فروخت ہوتی ہے اور بیشتر لوگ اس مضرِ صحت نشے کو بطورِ شوق استعمال کرتے ہیں۔ کراچی میں مقیم مختلف قومیتوں کے افراد پان استعمال کرتے ہیں اندرونِ سندھ اور بلوچستان سے تعلق رکھنے والے افراد پان کا استعمال کم کرتے ہیں۔ گٹکا مارکیٹ میں متعارف ہونے کے بعد غریب پان خوروں نے گٹکا استعمال کرنا شروع کر دیا جب کہ مین پوری بھی کم قیمت ہونے کی وجہ سے زیادہ بکتی ہے۔ بعض لوگ پان سے جان چھڑانے کے لئے مین پوری استعمال کرتے ہیں۔

کراچی میں سب سے زیادہ پان کا استعمال کھارادر، رنچھوڑ لائن، اورنگی ٹاؤن، نیو کراچی، کورنگی، لانڈھی، فیڈرل بی ایریا، ناظم آباد، سولجر آباد، شاہ فیصل کالونی، ملیر کے علاقوں میں ہوتا ہے جہاں پر پان کھانے والے افراد اپنے مخصوص پان فروشوں سے دن بھر کے لئے پان بنوا لیتے ہیں اور اگر کوئی پان خور اپنے علاقے سے باہر جا رہا ہوتا ہے تو وہ اپنے ساتھ اپنے علاقے کے پان لے کر جاتا ہے۔

پان کی اقسام

پان کی کئی اقسام ہیں پاکستان میں ملیر کا پان ملک کی ۴۰ فیصد ضروریات کو پورا کرتا ہے جب کہ ۶۰ فیصد ضروریات کو پورا کرنے کے لئے پان سری لنکا، انڈونیشیا، تھائی لینڈ، ملائیشیا، انڈیا، کولمبو، بنگلہ دیش، بنکاک سے درآمد کیا جاتا ہے۔ درآمد شدہ پان کے نام بنگلہ، سانچی، بنکاک، سیلون سانچی ہیں۔ کراچی میں سالانہ ۲۶ کروڑ روپے مالیت کا پان درآمد کیا جاتا ہے۔ پان کی اقسام میں سانچی، سیلون سب سے مہنگا اور اچھی قسم کا پان ہے۔ سانچی بنکاک نمبر ۲ اور بنگلہ سانچی کا شمار نمبر ۳ پان میں ہوتا ہے۔ کراچی کی منڈی میں اس وقت سانچی سیلون ۴۹۵ روپے سے ۵۷۷ روپے فی کلو جب کہ پاکستانی ملیر کا پان جو کہ چار نمبر کوالٹی کا پان کہلاتا ہے ۸۰ روپے سے ۱۰۰ روپے کلو کے حساب سے فروخت ہو رہا ہے۔ زیادہ تر لوگ پاکستانی پان استعمال کرتے ہیں جس کے بارے میں پان خوروں کا کہنا ہے کہ پاکستان پان موٹائی کی وجہ سے جلدی گُل جاتا ہے۔ غازی کے سروے کے مطابق شہر میں پان کی ۱۵ ہزار سے زائد دکانیں ہیں جہاں پر مختلف قیمتوں پر پان فروخت کئے جاتے ہیں۔ پان خور افراد خوانچوں سے بڑا پان تین روپے اور چھوٹا پان ڈھائی روپے تک بھی فروخت ہوتا ہے۔ پان خوروں نے پان کے کئی نام رکھے ہیں جس میں ظہور راجا جانی، مکس پتی، میٹھا پان، سونف خوشبو کا پان، سادہ خوشبو کا پان اور دیگر شامل ہیں۔ کراچی کے بعض پان فروش اپنے پان میں چھالیہ کی سب سے خراب قسم استعمال کرتے ہیں۔

پان کا اہم جزو چھالیہ

چھالیہ پان میں استعمال ہونے والا اہم جزو ہے جب کہ اس کے علاوہ چھالیہ، سونف سپاری اور پیکٹوں وغیرہ میں بھی استعمال ہوتی ہے۔ پان منڈی میں اس وقت بکنے والی چھالیہ کے نام تھائی گولہ اور سنگاپوری گولہ ہیں جنہیں سنگاری پوری اسپیشل اور تھائی لینڈ اسپیشل کہتے ہیں۔ پاکستان میں چھالیہ سنگاپور، انڈونیشیا اور تھائی لینڈ سے درآمد ہوتی ہے۔ ۱۹۹۸ء میں ۳۵ ہزار ٹن چھالیہ درآمد کی گئی جب کہ ۱۹۹۹ء میں اب تک ۴۰ ہزار ٹن چھالیہ درآمد کی جا چکی ہیں۔ ۱۹۹۵ء میں چھالیہ کا ۵۰ فیصد حصہ اسمگل ہو کر پاکستان آتا تھا لیکن حکومت کی جانب سے چھالیہ کی درآمد میں دی گئی رعایت کے بعد اب صرف ۲۰ فیصد چھالیہ اسمگل ہو کر آرہی ہے اعلیٰ قسم کی چھالیہ کی قیمت ۵۵۰ روپے کلو سے ۶۰۰ روپے کلو تک ہے جب کہ بنکاک سے منگوائی جانے والی چھالیہ ۱۲۰ روپے کلو سے ۱۳۰ روپے تک فروخت ہو رہی ہے۔ پان میں استعمال ہونے والی چھالیہ سب سے ناقص ہوتی ہے جو ۱۰۰ روپے کلو فروخت ہوتی ہے۔ ایک دوکاندار نے بتایا کہ چھالیہ جتنی پرانی ہوگی اس کی قیمت اتنی ہی زیادہ ہوگی کیونکہ عموماً لوگ سخت چھالیہ کو پسند کرتے ہیں سب سے زیادہ چھالیہ سونف سپاری بنانے والے خریدتے ہیں جب کہ پان کی دکان والے بھی چھالیہ وافر مقدار میں خریدتے ہیں جب کہ گٹکے میں استعمال ہونے والی چھالیہ ۱۳۰ روپے سے ۱۸۰ روپے کلو ہے جسے عرفِ عام میں ''اول چھالیہ'' اور ''کھوکھا'' کہا جاتا ہے جب کہ چھالیہ کا چورہ بھی پان خور استعمال میں لا رہے ہیں۔ چھالیہ کے چورے سے مین پوری بنتی ہے جو ۱۰۰ روپے فی کلو فروخت ہوتا ہے۔

پان کی جان چھوڑ دیں

کتھا پان کی جان سمجھا جاتا ہے۔ اگر کتھا نہ ہو تو لوگ پان کھانا چھوڑ دیں۔

کتھا کی اقسام

اس وقت پاکستان میں کتھے کی کئی اقسام ہیں جن میں گنڈیری کتھا، پھول کتھا، نواب کتھا، رنگونی، بسکٹ اور چمک کتھا شامل ہیں۔ گنڈیری اور پھول کتھا سب سے اعلیٰ کوالٹی کا سمجھا جاتا ہے جب کہ چمک کتھا کتھے کی سب سے خراب کوالٹی ہے۔ عام طور پر پان فروش چمک کتھا استعمال کرتے ہیں جب کہ گھریلو خواتین اپنے پان دانوں میں گنڈیری، پھول، نواب اور رنگونی کتھا استعمال کرتی ہیں۔ اس وقت چمک کتھا ۲۰۰ روپے سے ۲۵۰ روپے کلو، پھول کتھا ۲۶۰ روپے سے ۳۰۰ روپے کلو، گنڈیری کتھا ۲۶۰ روپے سے ۳۰۰ روپے کلو، رنگونی کتھا ۲۸۰ روپے سے ۳۲۰ روپے کلو فروخت ہو رہا ہے۔ تمباکو کا پان کھانے والے افراد کے لئے تمباکو بہت اہمیت کا حامل ہے۔ پاکستان میں اچھا تمباکو کوئٹہ اور سرحد میں پیدا ہوتا ہے۔ اعلیٰ کوالٹی کے تمباکو کا نام ''پتری تمباکو'' ہے جب کہ کراچی میں کئی فیکٹریاں مختلف ناموں سے تمباکو فروخت کر رہی ہیں جن کے نام ظہور راجا جانی، مشکا، ہرن چھاپ، شہزادی، شاہین پتی، نجمہ پتی، دلپسند تمباکو، ظہور ڈیلکس، سن فلاور تمباکو، چندا ماما، ۱۲۰ تمباکو، نجمہ ۸۰۰، کستوری ۶۰۰ تمباکو، راج تمباکو، مراد آبادی، بابا ۱۲۰ کستوری، تلسی، رتنا، وی آئی پی تمباکو ہیں۔ تمباکو کا نشہ ایسا نشہ ہے کہ اگر ایک بار اس کی عادت پڑ جائے تو بڑی مشکلوں سے اس سے چھٹکارا حاصل کیا جاتا ہے تاہم بڑی تعداد میں ایسے افراد بھی موجود ہیں جنہوں نے اس نشے کو استعمال کیا اور بعد میں چھوڑ دیا۔ ایک پان فروش کے مطابق کراچی میں سب سے زیادہ تمباکو کے پان استعمال کیے جاتے ہیں اور لوگ اپنے پان میں چار سے پانچ اقسام کا تمباکو ڈلواتے ہیں۔

گٹکا کی مقبولیت اور بنانے کا طریقہ

عوام میں آہستہ آہستہ مقبول ہوتا جا رہا ہے اور متعدد افراد پان کو چھوڑ کر گٹکا کھانے کو ترجیح دیتے ہیں۔ گٹکے کی تیاری کا

طریقہ کار نمائندہ غازی نے ایک گاہک بن کر دیکھا ہے۔ گٹکا کی تیاری کے لئے پہلے خراب چھالیہ جو کہ مارکیٹ میں ۵۵ روپے کلو فروخت ہوتی ہے وہ دس کلو کے قریب ایک بڑی بالٹی میں ڈال دی جاتی ہے جس میں پانی بھرا ہوا ہوتا ہے۔ اس کے بعد چھالیہ ایک دن تک اسی پانی میں پڑی رہتی ہے جب تک وہ سڑ نہیں جاتی اس کے بعد چھالیہ کو چھانا جاتا ہے اور اس کا پانی پھینک دیا جاتا ہے۔ بعد میں کتھا، چونا، چینی، ایسنس، پتی، تھوڑا سا ظہور کا تمباکو اور تھوڑا را جا جانی تمباکو ملانے کے بعد اسے پیسا جاتا ہے جب خوب اچھی طرح تمام اشیاء مل جاتی ہیں تو اسے دو روز تک سکھانے کے لئے رکھا جاتا ہے بعد ازاں اسے مارکیٹ میں فروخت کیا جاتا ہے۔ بعض گٹکا بنانے والے اپنے گٹکوں میں افیون کی مخصوص مقدار شامل کرتے ہیں تا کہ ان کا گٹکا زیادہ بکے۔ لوگ افیون کے عادی ہونے کے بعد صرف وہی گٹکا پسند کرتے ہیں جس میں افیون ڈالی جاتی ہے جب کہ بعض پان فروش اپنی آمدنی بڑھانے کے لئے پان میں افیون کا پانی چھڑکتے ہیں جس سے ان کے گاہکوں میں اضافہ ہوتا ہے۔

انتباہ از اُویسی غفرلہ'

فقیر کے نزدیک ویسے بھی پان خوری اور گٹکا کھانا فضول کام ہے لیکن جس گٹکا میں افیون کی ملاوٹ یا افیون کا پانی چھڑکا ہوا ہو اس سے پرہیز کرنا ضروری ہے کیونکہ افیون یا افیون والی اشیاء کے کھانے پینے سے خاتمہ خراب ہونے اندیشہ ہے۔ (بہارِ شریعت) اسی لئے لازم ہے کہ اس سے پرہیز کیا جائے۔

چھالیہ کی شاندار خصوصیت

اگر گوشت گل نہیں رہا تو اس میں چھالیہ کی ڈلی ڈال دی جائے جس سے گوشت ریزہ ریزہ ہو جاتا ہے۔ جب کہ ہمارے یہاں چھالیہ کا استعمال کثرت سے کیا جاتا ہے نہ صرف اچھی چھالیہ بلکہ گندی اور مضرِ صحت چھالیہ بھی ہم شوق سے کھاتے ہیں جو کہ انسانی جسم کو بُری طرح اندرونی طور پر گلا دیتی ہے جو کہ بعد میں سرطان کا باعث بنتا ہے۔ ایک ڈاکٹر کے مطابق چھالیہ کے اندر موجود سفیدی سب سے زیادہ کینسر کا باعث بنتی ہے۔ کراچی میں متعدد سفیدی سب سے زیادہ کینسر کا باعث بنتی ہے۔ کراچی میں متعدد افراد ایسے ہیں جو کہ پان گٹکے اور مین پوری کا زیادہ استعمال کرنے کے بعد کینسر جیسے موذی مرض میں مبتلا ہو کر اپنی جانوں سے ہاتھ دھو بیٹھتے ہیں جب کہ بعض افراد اس موذی امراض کا شکار ہو کر مختلف اسپتالوں میں زیرِ علاج ہیں۔

پان خور حضرات موذی بیماریوں کا شکار

فقیر اُویسی غفرلہٗ نے رسالہ ''تمباکو کا استعمال مطبوعہ سبزواری پبلیشرز کراچی'' میں ان موذی بیماریوں کا تفصیل سے ذکر ہے بس اتنا سمجھ لیں کہ پان، چھالیہ، گٹکا اور مین پوری استعمال کرنے والے زیادہ تر افراد گلے کے سرطان اور پھیپھڑوں کے سرطان میں مبتلا ہوتے ہیں۔

مین پوری کے اسماء اور اس کے بنانے کا طریقہ

بقول غازی گٹکے کی طرح مین پوری بھی خراب چھالیہ سے بنتی ہے۔ مین پوری کی تیاری کے لئے چھالیہ کے باریک ٹکڑے جو عموماً چھالیہ گل جانے کے بعد ٹوٹ جاتے ہیں یا پھر ایسی گلی ہوئی چھالیہ جو کہ آسانی سے چورہ ہو جاتی ہے لی جاتی ہے۔ اس میں حقے میں شامل کیا جانے والا تمباکو پیسا جاتا ہے جب کہ خوشبو کے لئے ظہور اور را جا جانی کا تمباکو اور تھوڑی سی

خوشبو ڈالی جاتی ہے جب کہ چکنی مٹی کا استعمال بھی کیا جاتا ہے۔ غازی کو ملنے والی اطلاعات کے مطابق بعض مین پوری بنانے والے افراد اپنی مین پوری میں کانچ کے ٹکڑوں کو باریک پیش کر ملاتے ہیں۔ کانچ ملی ہوئی مین پوری زیادہ تر لیاقت آباد اور پی آئی بی کالونی میں استعمال ہوتی ہے۔ آج کل شہر میں مختلف ناموں سے شاہین مین پوری، حیدرآبادی مین پوری، نصیر مین پوری، لانڈھی مین پوری، خالد مین پوری، طاہر مین پوری، ابرار مین پوری، لیاقت آباد کی مین پوری، اسپیشل مین پوری، سوہنی مین پوری، پی آئی بی مین پوری، وی آئی پی مین پوری اور دیگر ناموں سے فروخت ہورہی ہیں۔

جب کہ گٹکے وی آئی پی گٹکا، حیدرآبادی گٹکا، اسپیشل گٹکا، سوہنی گٹکا، سوہن گٹکا، طاہر گٹکا، ملکان گٹکا، نصیر کا گٹکا، جاوید سوہنی گٹکا، شاہی گٹکا، سلیم گٹکا، بوہری گٹکا، منا گٹکا اور دیگر ناموں سے فروخت ہورہے ہیں۔

پان کی اسمگلنگ اور اس کے ہتھکنڈے

چونکہ پان خود اتنا بکثرت استعمال کر رہے ہیں کہ اس کے لئے بیرونِ ملک سے درآمدگی جاری ہے اس سے ملک کی بدنامی کے علاوہ زرمبادلہ کا ضیاع پھر اسمگلنگ سے اپنے ملک کو بھی نقصان پہنچتا ہے۔ ان وجوہ کو سامنے رکھ کر اس فضول شغل کو ترک کر دیا جائے تو کیا ہی اچھا فیصلہ ہے لیکن ہم غریبوں کی کون سنتا ہے۔ تفصیل ملاحظہ ہو

بھارت، بنگلہ دیش اور بنکاک سے پان لانے والے کھیپئے کسٹم اہلکاروں کی ملی بھگت سے کسٹم ادا کئے بغیر پان چھالیہ ایئرپورٹ کے احاطے سے نکال لیتے ہیں۔ کسٹم اہلکار مستقل کام کرنے والے کھیپیوں سے طے شدہ رقم وصول کرتے ہیں۔ ایئرپورٹ پر چیکنگ سخت ہونے کی صورت میں کسٹم اہلکاران کھیپیوں کو کسٹم آفیسرز کے سامنے کھڑا کر دیتے ہیں اور جب کسٹم افسران کھیپیوں کے درمیان گھر جاتا ہے تو اہلکار رقم لے کر انہیں نکال دیتے ہیں۔ پان منڈی کی اکثر دکانوں پر ان کھیپیوں کا لایا ہوا مال فروخت ہوتا ہے۔ پان کے ایک ہول سیل بیوپاری کے مطابق بیرونی پان کی درآمد سے انہیں بھی کچھ بچ جاتا تھا لیکن پاکستان میں پان کی پیداوار سے عام آدمی بھی کاروباری بن گیا ہے۔ پان کے کاروبار پر ایک مخصوص طبقے کی اجارہ داری ہے اور وہی افراد نسل در نسل یہ کاروبار کرتے چلے آرہے ہیں۔ نمائندہ غازی نے سروے کے دوران متعدد دوکانداروں سے بات کی اور ان سے ان کے مسائل دریافت کیے لیکن کسی بھی دوکاندار نے کوئی مسئلہ نہیں بتایا اپنے کاروبار میں مصروف اور مطمئن نظر آتے ہیں۔ اس طرح بحری جہاز سے لائی جانے والی چھالیہ جو کلیرنگ اینڈ فارورڈنگ کے ذریعے بندرگاہ سے کلیئر کروائی جاتی ہے کم وزن ظاہر کر کے اس کی ڈیوٹی میں کمی کروالی جاتی ہے جب کہ بھارت اور سری لنکا سے پان چھالیہ بذریعہ ہوائی جہاز اسمگل کرنے والی عورتوں کے مخصوص گروہ ہیں جن کے کسٹم اہلکاروں سے معاملات خفیہ طور پر پہلے سے طے ہوتے ہیں گودھرا کالونی کراچی کی رہائشی عورتوں کا مخصوص گروہ پان چھالیہ کی اسمگلنگ میں ملوث ہے گروہ کی سربراہ عورتیں ہیں اور بہت سے مرد بھی جن کے اسماء ہفت روزہ غازی میں لکھ دیئے گئے ہیں ہم ان کے اسماء یہاں لکھنا نامناسب سمجھتے ہیں کیونکہ مسلمانوں کی پردہ دری اچھی نہیں البتہ ان خواتین اور مردوں سے خیرخواہانہ اپیل ہے کہ یہ دھندانہ کریں تو ان کے لئے اور ملک پاکستان کی بھلائی ہے۔ اگر آپ لوگ اس بُری عادت سے باز نہیں آتے تو فقیر اُویسی غفرلہٗ کی بات دل پر لکھ لیں کہ مرنے کے بعد سیدھے جہنم میں جاؤ گے پھر وہاں کا عذاب جانے اور تم۔

وما علینا الا البلاغ

الفقیر القادری ابوالصالح محمد فیض احمد اُویسی رضوی غفرلہٗ